

# pluspan®

(FORMULA MEJORADA)

## Mejorante de Panificación

Para pan dulce, con extrasuavidad

### INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, amilasa maltogénica, fosfolipasa- xilanasa, hemicelulasa fúngica y alfa amilasa fúngica.

### CONSERVACION

Almacene el producto en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

### ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

### BENEFICIOS

• **En su Pan:**

- Mayor suavidad,
- Excelente volumen,
- Mayor frescura y vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor textura y color de la corteza,
- Miga más blanca y uniforme.

• **En su Proceso:**

- Mayor fuerza de la harina,
- Mayor tolerancia al amasado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento.

### ENVASE

Caja de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g.

### MODO DE EMPLEO

Agregue Pluspan a la harina en seco y desarrolle la masa en la mezcladora al 100% .

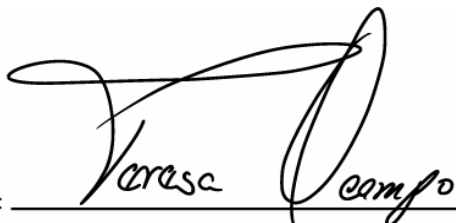
### DOSIFICACION

Utilice 1% de Pluspan en relación al peso total de la harina.

### CODIFICACIÓN

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes y en la caja.

ELABORO: \_\_\_\_\_



Veresa Campo

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: \_\_\_\_\_

Febrero 1°, 2016